



FEEL GOOD LINGUINE

ZUTATEN

- 500 g Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bio Zitrone
- 4-5 EL Olivenöl
- Blättchen von 4 Zweigen Thymian
- 1 TL getr. Fenchelsamen
- Salz & Pfeffer (da ich keinen Pfeffer mag, nehme ich immer Chilli)
- 2 EL Balsamico
- 300 g Linguine
- 3-4 Stiele Basilikum
- wer es mag: 1 Büffelmozzarella

FÜR 2-3 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Die Kirschtomaten halbieren. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, das dunkle Grün dabei entfernen, den Rest in Ringe schneiden. 1 TL Schale abreiben, dann die halbe Zitrone in Scheiben schneiden. 2-3 EL Öl auf ein Blech träufeln und Knoblauch, Frühlingszwiebeln sowie Tomaten mit der Schnittseite nach unten darin verteilen. Thymian und Fenchelsamen darüber streuen, Zitronenscheiben und -schale dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit restlichem Öl und Balsamico beträufeln. Auf mittlerer Schiene 35 Minuten im Ofen garen. So Büffelmozzarella dazu gereicht wird, ihn per Hand zupfen und in einem tiefen 2 Minuten mit in den Ofen geben, daß er lauwarm wird.

2. In der Zwischenzeit die Nudeln (bei uns natürlich immer Pasta Mancini ;-)) in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Mancini Nudeln brauchen etwas länger als andere Nudeln, anfangs muss man viel umrühren, damit sie nicht ankleben, aber dann sind sie perfekt.

3. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zitronenscheiben vor dem Essen entfernen. Die abgetropften Linguine auf dem Blech mit den Tomaten vermengen, mit gezupftem Basilikum und Mozzarella garnieren.